

Filet-Wellington mit grünem Spargel, Himbeer-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Filet Wellington:

1 Rinderfilet à 180 g	275 g Blätterteig	100 g Champignons
1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den grünen Spargel:

250 g grüner Spargel	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Himbeer-Vinaigrette:

100 g Himbeeren, TK	100 ml Weißweinessig	1 Schalotte
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Filet Wellington Champignons putzen, Thymian waschen und beides im Standmixer häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinderfilet waschen, trocken tupfen, mit Senf bestreichen und in Champignons wälzen. Filet in Blätterteig wickeln. Ei trennen und den Blätterteig mit Eigelb bestreichen, Mantel einritzen. Filet im Backofen garen, bis der Mantel goldbraun ist.

Für den grünen Spargel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spargel scharf anbraten. Für die Himbeer-Vinaigrette Himbeeren pürieren und passieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen und in der Pfanne anschwitzen. Die Schalotten mit Himbeermark und Weißweinessig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet Wellington mit gebratenem grünem Spargel und Himbeer-Vinaigrette auf einem Teller anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 07. April 2016